

第9回たぶのき大学報告

平成23年12月20日

参加者25名

当番 内田・山崎

「お茶の入れ方講座」

講師：日本茶インストラクター

竹内 とも子氏

平安時代から延々1400年近くに亘って飲み続けてこられたお茶の効用や、作られ方、種類などについて丁寧に教わった。

紅茶・ウーロン茶・緑茶は同じ茶葉から作られているということ。

紅茶が一番葉を乾燥させて使われウーロン茶が中間で緑茶が一番生に近い状態で使用されている。ということが分かった。

また煎茶と玉露の違いは茶葉の育て方にあると言う事も改めて教えていただいた。身近なお茶だが入れ方のポイント、温度・量・時間の違いでいろんな飲み方が出来ることも知った。

十分な講義の後

浅蒸しと深蒸しの煎茶を実際に入れてみた。2班に分かれ入れあいながら2つの茶をじっくり味わった。おいしいお菓子もいただきました、良い時間をすごせた。

